

chasse" à cause de l'irrégularité des résultats qu'elle donne dans le même district ou même dans une même localité, sur deux champs voisins.

Pour réussir, il faut, avant tout, un sous-sol perméable, bien drainé, où le niveau d'eau reste toujours à huit ou dix pieds au-dessous de la surface. La nature du sol importe peu; pourvu que la couche arable dans laquelle la plante pousse soit assez fertile et qu'elle ait été bien préparée, la luzerne vient sur des sols de natures très diverses, depuis les sols sableux jusqu'aux terres fortement argileuses.

La luzerne (*Medicago sativa*, L.) est une plante vivace, lisse, à pousse dressée, et à racine profonde, qui appartient à l'ordre des Légumineuses, ordre qui comprend également les trèfles, les pois, les fèves, et toutes les plantes de ce genre. Pour tous les usages pratiques, le cultivateur peut la considérer comme un trèfle et l'utiliser de la même façon. Ce n'est pas, comme certains de nos correspondants se l'imaginaient, une vraie "grande", telle que la fléole des prés (ind), le paturin ou le millet. Le nom de luzerne, sous lequel cette plante est désignée en Europe et dans la plupart des parties de l'est de l'Amérique Septentrionale, ne vient pas du canton suisse de Lucerne; on dit que c'est une corruption du vieux nom catalan "Luserda", d'où l'on a fait le mot "Lauzerda" employé dans le sud de la France, et ce mot, par une corruption facile, est devenu "luzerne". L'autre nom, "alfalfa", est d'origine arabe et a été apporté en Espagne avec la plante par les Maures. Naturellement, les Espagnols conservèrent ce nom à la nouvelle plante et l'apportèrent, toujours sous ce nom, dans l'Amérique Septentrionale, où elle est maintenant l'objet d'une grande culture, particulièrement dans l'ouest, où les Espagnols étaient autrefois nombreux. Il est probable que la luzerne est cultivée depuis plus longtemps que toute autre plante fourragère. On trouve un compte-rendu intéressant de son histoire dans un bulletin américain (*Farmers' Bulletin* No. 31). La luzerne est originaire des vallées de l'ouest de l'Asie; elle a été trouvée à l'état sauvage dans les régions de Belouchistan, Afghanistan, et de Kashmere. Elle est cultivée pour son fourrage depuis plus de 2,000 ans et a été introduite en Grèce à l'époque de la Guerre de Perse, 470 A.C. Elle a été apportée au Mexique et dans ce continent avec l'invasion espagnole, et, depuis cette époque, s'est répandue lentement et graduellement sur tout le continent; elle est maintenant cultivée sur des superficies plus ou moins grandes au nord et au sud de l'équateur.

Au moment de la floraison la luzerne a une hauteur de un pied et demi à trois pieds. Le meilleur moment pour faneher la récolte est quand un-dixième des fleurs sont devenues pourpres. Les feuilles se composent de trois folioles oblongues, dentées au bout, et portées chacune sur une queue mince. Les fleurs pourpres, en forme de pois, sont en grappes longues et ouvertes; elles se trouvent sur toute la partie supérieure de la plante. Les gousses sont tordues en spirales et contiennent plusieurs graines jaunes, réniformes, à peu près de moitié plus longues que celles du trèfle rouge. Il n'y a qu'une seule racine pivotante qui, dans un sol favorable, se prolonge jusqu'à une grande profondeur, une moyenne de dix à douze pieds est commune et on a des rapports authentiques de racines qui ont pénétré jusqu'à une profondeur de plus de 50 pieds. Ces longues racines donnent à la plante une grande valeur en agriculture; elles améliorent le sol en portant les matériaux qui fournissent l'humus et qui favorisent la nitrification à une grande distance de la surface, et, également, en allant chercher leur nourriture à des profondeurs inconnues aux racines des autres récoltes. La plante est moins exposée à souffrir de la sécheresse, et les racines en pourrissant, laissent des fissures qui servent à égoutter le sous-sol.

La figure 2 représente bien la jeune plante, mince et délicate, pendant quelque temps après la levée. Quand les tiges sont coupées ou broutées la souche meurt jusqu'à la base, et de nouveaux bourgeons se produisent sur la partie supérieure, ou le collet de la racine. Les plantes n'atteignent leur plein développement que la troisième année et alors elles ont l'aspect représenté par la figure 3. A cette époque le collet de chaque plante produit un grand nombre de tiges et forme une forte touffe d'excellent fourrage. Etant de née la première des plantes la première année, le cultivateur est parfois déçu devant l'aspect de la récolte, mais si l'on peut conserver une plante à tous les cinq ou six pouces dans un semis fait à la volée, la levée sera suffisamment épaisse. Il vaut mieux cependant semer la luzerne en lignes distantes de 7 pouces l'une de l'autre.